



BISCUITS SALÉS AU CAMEL

signés

PATRICK FORTIN

BISCUITS SALÉS AU Caramel

Préparation 10 min

Portions 24

Ingrédients

- 5 onces de biscuits soda (environ 35 biscuits)
- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de cassonade
- 2 tasses de chocolat mi-sucré
- 3/4 tasse de pacanes hachées



Préparation

- Préchauffer le four à 400°F
- Déposer les biscuits soda sur une taule de cuisson
- Dans une poêle, amener à ébullition le sucre et le beurre. Bouillir pour environ 3 minutes et verser sur les biscuits afin de les couvrir complètement
- Mettre au four 5 à 6 minutes
- Retirer et verser le chocolat fondu ainsi que les pacanes
- Laissez refroidir